

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Guglhupf mit Käse und Tomaten

Für 1 Guglhupf / Zubereitungszeit ca. 70 Min.

Gouda, gerieben	120 g
Fetakäse, zerbröckelt	150 g
Mehl	250 g
Hefe	1 Würfel
Eier	4
Olivenöl	120 ml
Weißwein	120 ml
Kräuter der Provence	1 TL
Getrocknete Tomaten in Öl	100 g

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
mit
und

sowie in Streifen geschnittene
zu einem weichen Teig verarbeiten und in eine gut
gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Guglhupfform füllen.
Im vorgeheizten Backofen 50 bis 60 Minuten backen.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder Tradition / Trocken](#)

